

Jałajało

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **28 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **28 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.4 kg (11.1%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (5.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sticklebract	5 g	50 min	12 %
Gotowanie	Sticklebract	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Sticklebract	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Sticklebract	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	6.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	jałowiec	45 g	Gotowanie	2 min
-----------	----------	------	-----------	-------